



조선시대 전반기의 두장류(豆醬類)에 관한 문헌적 고찰

한복려 · 김귀영*
궁중음식문화재단

A Literature Study on the *Jang* (Fermented Soybean Sauce) in the First Half of the *Joseon* Dynasty

Bok-Ryo Han, Gwi-Young Kim*
Korean Royal Cuisine Culture Foundation

Abstract

This study categorized and made considerations of the fermented soybean pastes into *Meju*, *Chungjang*, *Si*, mixed *Jang*, and other *Jang* in accordance with the manufacturing methods described in the fermented soybean paste section of *Sangayorok* (1450's), *Suunjabpang* (1540's) and *Gyemiseo* (1554). These are ancient cook books written in Chinese characters during the first half of the *Joseon* Dynasty. The content on the fermented soybean pastes recorded in these books included 24 items in *Sangayorok*, 11 items in *Suunjabpang*, and 14 items in *Gyemiseo*. In conclusion, the most important fermented soybean pastes during the first half of the *Joseon* Dynasty were those used to produce soy sauce-like seasoning for the purpose of achieving a salty taste with *Meju* made of soybeans as the main ingredient. The manufacturing techniques for such traditional fermented soybean pastes have been passed down through history to the present era.

Key Words: *Jang* (fermented soybean sauce), *sangayorok*, *suunjabpang*, *gyemiseo*

1. 서론

우리 민족의 전통장은 콩을 주원료로 메주를 쑤어 곰팡이를 띄운 후 소금물에 담가 발효, 숙성, 저장하는 과정에서 콩의 단백질이 아미노산으로 분해되어 생기는 독특한 감칠맛을 형성한다. 우리 음식의 맛내기는 바로 이러한 장의 맛이 가장 기본적인 조미료로 하여 이루어지는 것이다. 우리 민족이 언제부터 장을 만들어 먹었는지 정확한 시기는 알 수 없다. 그러나 콩의 원산지가 만주이며, 중국의 「삼국지(三國志)」· 위지·동이전·고구려조에 고구려 사람들이 ‘善藏釀(선장양)’이라고 하였다. 이것은 발효식품을 잘 만든다는 뜻이다. 어떤 종류의 발효식품인지는 분명하지 않으나, 안악 고분 벽화에 발효식품을 갈무리한 듯한 우물가의 독이 보인다. 이것으로 보아 우리 민족은 고구려시대 부터 이미 발효식품을 가공 저장하였음을 짐작 할 수 있다(Lee 1984).

장에 관한 우리나라의 기록은 「삼국사기」 신라본기 신문왕 3년 조에 왕이 김흠운(金欽運)의 딸을 부인으로 맞이할 때 납채 품목에 장(醬)과 시(豉)가 다 같이 존재한다(Lee 1984). 고려시대에는 조리서가 전해지지 않아 당시 장의 제조법에 대한 실체를 알 수 없으나, 시문집에 기록된 장을 통

하여 당시 장을 짐작할 수 있다. Ann & Woo (2012)는 고려시대 문인 이규보(1168~1241)의 문집 「동국이상국집」에 장(醬), 시(豉), 수장(水醬)의 기록과 이색(1328~1396)의 문집 「목은집」에는 장즙(醬汁), 장탕(醬湯), 빙장(氷醬)의 기록이 있고, 그 외 문집에서도 장(醬), 시(豉), 염시(鹽豉), 염장(鹽醬), 수장(水醬), 장즙(醬汁) 등의 기록이 나타난다고 보고하였다. 그러나 이러한 글자만으로는 장의 실체와 조리법에 대해서는 알 수 없다. 다만 후대인 조선시대 고 조리서에 기록된 장 제조법을 통하여 짐작할 수밖에 없다. 조선시대의 고 조리서에서는 술 빚기와 함께 장 담그기가 중요한 부분을 차지하고 있다. 그러나 현재까지 조선시대 고 조리서에 기록되어 있는 장에 관한 내용에 대한 연구는 술 빚기에 관한 연구에 비하면 소수에 불과한 실정이다. 현재까지 학계에 보고된 조선시대 장에 관한 대표적인 논문을 소개하면 다음과 같다. Kim & Lee (2004)는 ‘증보산림경제의 장류 조리 가공에 관한 연구’에서 영조 42년(1766) 유증립에 의해 편찬된 「Jeungbosallimgyeongje (增補山林經濟)」에 기록되어 있는 장류의 종류와 조리과학적 방법에 대하여 분석 고찰하여 보고하였다. 또 Choi et al.(2007)은 ‘17세기 이전 장류에 대한 문헌적 고찰’에서 1400~1600년대에 발간된 14종의 고

*Corresponding author: Gwi-Young Kim, Korean Royal Cuisine Culture Foundation, 14, Chang deok gung5gil, Jongno-gu Seoul 03051, Korea
Tel: +82-2-3673-1122 Fax: +82-2-3673-2647 E-mail: gykim825@gmail.com

문헌에 기록된 장의 종류와 제조법과 사용된 재료의 종류와 양, 그 변천과정을 고찰하였다. 또 Ann(2016)은 ‘전통장의 메주 제조에 관한 연구’에서 530~1950년 동안 발간된 조리서 32권에 기록된 메주 법에 대하여 재료의 가열 방법, 메주의 형태, 메주를 띄우는데 사용하는 용기, 덮개 및 깔개를 분석하여 보고하였다. 그러나 이 논문에서 연구 대상으로 한 문헌은 530년경의 중국책 「*Jeminyosul* (濟民要術)」 (Yoon et al. 1993)과 원대(元代)에 편찬된 것으로 알려진 「*Geogapilyoung* (居家必用)」 (Author unknown. 1200) 등 중국책과 조선시대의 고 조리서와 1900년대의 「*Joseonyoribeop* (朝鮮料理法)」 (Jo JH. 1939)까지 너무 방대한 시기의 문헌에 기록되어있는 메주의 종류와 재료 등을 찾아내는데 치중하여 우리 전통의 메주 제조법에 대하여는 자세히 밝히지 못한 아쉬움이 있다.

한편 조선조(1392~1897)의 시대 구분은 임진왜란을 기점으로 전반기(1392~1598)와 후반기(1598~1897)로 나누기도 하고, 또는 중종반정과 병자호란을 기점으로 전기(1392~1506), 중기(1506~1637), 후기(1637~1897)로 나누는 것이 일반적이다(Wiki dictionary). 이에 본 연구는 임진왜란 전 조선조 전반기의 문헌을 대상으로 하였다. 이 시기에 나타난 장에 관한 기록은 1525년 성현(成俔)이 편찬한 「*Yohgiaechonghwa* (齋叢話)」 (Institute for the Tradional of Korean Classic)에 약밥을 만들 때 청장을 사용한다는 기록이 있다. 또한 Park & Kwon(2017)은 「*Juchochimjeobang* (酒醋沈菹方)」 (1500s or 1600s)에 전국(全麴), 청장이 기록되어 있다고 보고하고 있다. 본 연구에서는 조선시대 전반기의 장에 관하여 살펴보고자 이 시대의 대표적인 조리서 중 장에 관하여 많은 항목이 적혀 있고, 조리법이 자세하고 체계적으로 기록된 3권의 조리서를 선택하였다. 이에 현재까지 우리나라 최초의 고 조리서로 알려진 「*Sangayorok* (山家要錄)」 (Jeon Soon Ui (全循義). 1450s)과 그 100여년 후의 문헌인 「*Suunjabpang* (需雲雜方)」 (Kim Yoo (金綏). 1540s)과 「*Gyemiseo* (癸未書)」 (Author unknown 1554)를 중심으로 장에 관한 내용을 제조법에 따라 분류하고 비교 분석 고찰함으로써 조선시대 전반기의 우리의 장에 대한 실체를 규명하여 우리 식생활에서 장의 중요성과 장의 문화를 찾을 수 있을 것으로 기대한다.

II. 연구내용 및 방법

「산가요록」은 1400년대 중반 어의를 지낸 전순의에 의해 1450년경 집필된 한문 필사본으로 술 빚기에 관한 항목이 56항, 장에 관한 항목이 24항 등 총 230여 항목의 조리법이 방대하게 기록되어 있다(Han 2003). 「수운잡방」은 「산가요록」 발간 후 약 100여년 경 중종 때 안동의 광산 김 씨 가문의 김유(金綏, 1491~1555)라는 남성 유학자에 의해 1540년경에 집필된 한문 필사본으로 술 빚기에 관한 항목이 60항, 장에 관한 항목이 11항 등 총 122여 항목의 조리법이 기록되어 있다(Kim CS ed. 「*Suunjabpang* (需雲雜方)」 2015).

「계미서」는 조선개국 163년 갑인(甲寅, 1554년) 6월 14일 「계미서(癸未書)」라고 발간 년 월일을 정확히 기록하여 집필 시기를 알 수 있는 책이지만 필자에 대해서는 아직 밝혀지지 않았다. 이 「계미서」에는 술 빚기에 관한 항목이 44항, 장에 관한 항목이 13항목 등 총 127항목의 조리법이 기록되어 있다(Han & Kim 2018). 이와 같이 1400~1500년대 조선시대 전반기 약 100여년 동안 기록된 「산가요록」, 「수운잡방」, 「계미서」에 나타난 장에 관련된 내용을 메주 만드는 법, 청장 법, 시 만드는 법, 혼합장 법, 기타의 장에 관한 내용으로 분류하고 비교 분석하여 고찰하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 「산가요록」, 「수운잡방」, 「계미서」에 기록된 장의 분류 「산가요록」, 「수운잡방」, 「계미서」에 기록된 장의 내용을 메주, 청장, 시, 혼합장, 기타의 장으로 분류하여 <Table 1>에 나타내었다.

「산가요록」에는 말장훈조(末醬勳造), 합장법(合醬), 간장(艮醬), 청장1(淸醬1), 청장2(淸醬2), 기화청장(其火淸醬), 전시(全豉), 즈저1(汁菹1), 즈저2(汁菹2), 즈저3(汁菹3), 즈저4(汁菹4), 하일즈저(夏日汁菹), 청근장1(靑根醬1), 청근장2(靑根醬2), 난장1(卵醬1), 난장2(卵醬2), 태각장(太殼醬), 상실장(橡實醬), 선용장(旋用醬), 천리장(千里醬), 치신장1(治辛醬1), 치신장2(治辛醬2), 치신장3(治辛醬3), 치신장4(治辛醬4) 등 24종이 기록되어 있다.

「수운잡방」에는 수장법(水醬法), 조장법1(造醬法1), 조장법2(造醬法2), 조장법3(造醬法3), 기화장, 전시(全豉), 봉리군 전시방(奉利君全豉方), 조즈(造汁), 즈저1(汁菹1), 즈저2(汁菹2), 청근장(靑根醬) 등 11종이 기록되어 있다.

「계미서」에서는 말장법(末醬法), 합장법(合醬法), 청장법(淸醬法), 침장법(沈醬法), 수장침법(水醬沈法), 전시법(法), 향시(香豉), 전시(全豉), 즈저(汁菹), 즈저법(汁菹法), 가즈저법(茄汁菹法), 청어장해(靑魚醬醃), 난장법(卵醬法) 등 13종이 기록되어 있다.

<Table 1>에서 보듯이 조선시대 전반기 3권의 조리서에 기록된 장에 관한 조리법은 「산가요록」 24종, 「수운잡방」에는 11종, 「계미서」에는 13종으로 가장 초기의 책인 「산가요록」에 장의 기록이 가장 많음을 알 수 있었다. 그리고 대부분의 고 조리서가 술에 관한 내용을 제일 먼저 기록한 것에 비하여 특이하게 「계미서」에서는 장에 관한 내용을 제일 먼저 다루었다(Han & Kim 2018). 그러나 1600년도 후반 경북 영양 장계향(張桂香, 1598~1680)이 저술한 한글 조리서 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」 (Jang GH (張桂香) 1670)에는 장의 제조법에 관한 내용이 없다. 이와 같이 조선시대 전반기로 거슬러 올라 갈수록 장의 중요성이 더욱 강조되었고 기록으로 많이 남겼음은 일찍부터 장이 우리의 식생활에 차지하는 비중이 중요하였음을 짐작할 수 있다.

<Table 1> Jang (醬) Introduced in 「Sangayorok」 and 「Suunjabang」 and 「Gyemiseo」

	Sangayorok	Suunjabang	Gyemiseo	
Meju (메주)	Maljanghuncho (末醬動造)		Maljangbeob (末醬法)	
Count	1		1	2
Chungjang (淸醬)	Habjang (合醬)	Sujangbeob (水醬法)	Habjangbeob (合醬法)	
	Ganjang (艮醬)	Jojangbeob1, 2, 3 (造醬法1, 2, 3)	Cheongjangbeob (淸醬法)	
	Cheongjang1, 2 (淸醬1, 2)	Gihwajang (其火醬)	Chimjangbeob (沈醬法)	
	Gihwacheongjang (其火淸醬)		Sujangchimbeob (水醬沈法)	
Count	5	5	4	14
Si (豉)	Jeonsi (全豉)	Jeonsi (全豉)	Jeonsibeob (法)	
		Bongligunjeonsibang (奉利君全豉方)	Hyangsi (香豉)	
Count	1	2	3	6
Mixed Jang (혼합장)	Jeubjeo1, 2, 3, 4 (汁菹1, 2, 3, 4)	Jojeub (造汁)	Jeubjeo (汁菹)	
	Hailjeubjeo (夏日汁菹)	Jeubjeo1, 2 (汁菹1, 2)	Gajeubjeobeob (茄汁菹法)	
	Cheonggeunjang 1, 2 (淸根醬1, 2)	Cheonggeunjang (菁根醬)	Jeubjeobeob (汁菹法)	
			Cheonggeojanghae (靑魚醬醢)	
Count	7	4	4	15
Others	Nanjang1,2 (卵醬1,2)		Nanjangbeob (卵醬法)	
	Taegagjang (太殼醬)			
	Sangsiljang (橡實醬)			
	Seonyongjang (旋用醬)			
	Cheonlijang (千里醬)			
	Chisinjang1, 2, 3, 4 (治辛醬1, 2, 3, 4)			
Count	10		1	11
Total	24	11	13	48

2. 메주

메주 만드는 법에 대한 기록은 「산가요록」에는 말장훈조 「계미서」에서는 말장법으로 표기 되어있으며 그 내용은 거의 비슷하였다. 「수운잡방」에는 말장법에 관한 기록이 없다. 말장은 콩을 삶아 찢어 덩어리를 만들어 단단하게 말린 후 띄운 것으로 오늘날의 전통 메주와 비슷하다. 이러한 메주를 일컫는 말로 「산림경제」에서도 ‘말장’으로 표기되어 있으며, 「증보산림경제」에서는 ‘며조, 말장, 훈조’, 「규합총서」에서는 ‘며조’, 「조선무쌍신식요리제법」에서는 ‘메주,

말장, 훈조’ 등으로 표기되어 있다(Kim & Lee 2004).

메주를 쑤는 시기는 1~2월로 겨울이며, 그 제조 방법은 「산가요록」과 「계미서」의 내용이 비슷하다. 콩을 깨끗이 씻어 콩을 무르게 삶아 절구에 찢어 단단한 덩어리로 빚어 하루 종일 별에 말린다. 거죽이 거의 마르면 빈 가마니에 쑤이나, 짚을 깔고 메주를 넣고 또 짚이나 쑤을 깔고 메주를 넣기를 반복하고, 맨 위에 쑤이나 짚을 두껍게 덮는다. 7~15 일 지나 허영게 뜨고 냄새가 나면 메주를 꺼내어 반씩 쪼개어 하루 종일 햇볕을 쬐 후 다시 먼저처럼 가마니에 담아 둔

다. 또 허영게 되길 기다려도 단단해지지 않으면 두 서너편으로 쪼개어 벌에 쪼여 완전히 말렸다가 장을 담그면 좋다고 적혀 있다. 이러한 기록으로 보면 조선시대 전반기의 말장은 콩 단용 메주로 햇콩을 수확한 후 음력 1~2월 사이 겨울철에 메주를 만들어 띄우고 말린 후 합장하였음을 알 수 있다. 그리고 조선시대 말기인 1800년대의 책 「Nonggaweol-lyeongga (農家月令歌)」(Jung HY. 1843) 11월령에 “부녀야 네 할 일이 메주 쏘 일 남았구나 익게 삶고 매우 짙어 띄워서 재워 두소”라고 하였다. 또 1900년대 조리서 「Joseon-moossangsinsikyorijeop (朝鮮無雙新式料理製法)」(Lee YG. 1924)에는 메주는 동짓달, 선달, 정월, 이월 중에 띄운다고 하였다. 그리고 요즘에도 음력 10월이나 11월에 메주를 쑤는 것이 일반적이다. 이렇듯 조선시대 전반기의 콩 단용 메주인 말장의 제조법과 시기는 오늘날 우리의 전통 콩 메주의 제조법과 유사함을 알 수 있다.

3. 청장(淸醬)

조선시대 전반기의 장 제조법은 지금의 간장인 청장을 얻는 것이 주목적으로, 메주에 소금물을 부어 합장하여 우려내어 청장을 얻는 법으로 나타나 있다.

「산가요록」에는 합장법(合醬), 간장(艮醬), 청장1·2(淸醬1·2), 기화청장(其火淸醬) 등 5종의 청장 제조법이 기록되어 있다. 「수운잡방」에는 수장법(水醬法), 조장법1·2·3(造醬法1·2·3), 기화장 등 5종의 청장 제조법이 기록되어 있다. 「계미서」에는 합장법(合醬法), 침장법(沈醬法), 수장침법(水醬沈法), 청장법(淸醬法) 등 4종의 청장 제조법이 기록되어 있다. 이러한 청장법의 종류 및 재료와 조리법을 <Table 2>에 나타내었다.

「산가요록」의 합장법은 「계미서」의 합장 전반부와 유사하고, 「산가요록」의 간장은 「계미서」의 합장 후반부와 유사하였다. 합장법은 먼저 메주 한 섬이면 항아리 바닥에 참기를 1종지를 놓고 숯불 3~4개를 놓아 항아리를 소독한다. 메주 3말과 소금 1말을 기준으로 하며, 소금과 물의 비율은 1:2로 준비하여 배보자기에 소금을 넣고 물을 부어 가라앉혀 쓴다. 메주를 항아리 안에 덜 차도록 여유가 있게 넣고 소금물을 가득 붓는다. 만약 소금물이 줄어들면 매일 더 부어준다. 낮에는 항아리를 열어두고 밤에는 덮어두라는 내용이 적혀 있다. 또 「산가요록」의 간장은 삶은 콩 1말, 소금 5되와 물 1동이(10되=1말, 소금과 물의 양은 1:2 정도)를 항아리에 담고, 그 위에 나무로 걸치개를 만들고 띠풀을 엮어서 위를 덮은 후 일반적인 방법 즉 앞의 합장법의 방법대로 합장한다고 볼 수 있다. 간장을 쓸 때는 즙을 한 번 끓이면서 거품을 제거하고 그릇에 담아서 봉한다. 콩 건지는 두부를 구울 때 한 두 손가락과 파, 생강, 형개를 넣어 잠깐 끓이면 맛이 좋고 또는 콩은 말려서 좌반을 만든다. 또 그 콩을 광주리에 담아서 물기를 뺀 뒤에 찌서 즙을 얻으면 청시(淸豉)로 먹을 수 있고, 그 콩으로 나중에 또한 좌반을 만들

어도 된다고 기록되어 있다. 이와 같이 합장법과 간장법은 연결된 제조법으로 합장은 메주에 소금물을 넣어 장을 담그는 법을 설명하고 있다. 간장법은 합장할 때 항아리 바닥에 삶은 콩과 소금물을 넣고 항아리 중간에 나무걸치개로 시렁을 매고 그 시렁 위에 위의 법대로 합장하여 맛 좋은 간장을 얻고 그 콩 건지는 좌반으로 이용하는 법을 소개하고 있다. 여기서 간장은 합장하여 생긴 즙을 한 번 끓여 거품을 제거한 액체이다. 청시는 간장을 취하고 남은 건더기를 다시 찌서 얻은 액체를 말하고 있다. Jang(2001)은 항아리 한가운데 시렁을 매고 장을 담그어 간장을 채취하는 법을 가침법(架沈法)이라고 하였다. 또한 Jang(2001)은 이러한 가침법(架沈法)이 1600년대의 책 「구황보유방」(申澗, 1600~1661)의 청장법에서 자세히 나타나고 있으며, 흥년에 간장의 대량생산을 목적으로 한 취청장법(取淸醬法)이라고 설명하고 있다.

「산가요록」의 청장1은 감장(甘醬)으로 청장을 만드는 법이다. 벌에 말린 감장 2말을 벌에 말린 쑥 한 켄, 장 한 켄씩 번갈아 놓고 찌내어 물 1동이를 부으면 좋은 청장이 된다. 청장을 더 만들려면 찌 낸 감장을 앞에서처럼 다시 말려서 소금을 더 넣어 세 번까지 청장을 만들어 쓸 수 있다고 하였다. 여기에 언급한 감장은 좋은 장이란 뜻으로 볼 수 있다. 하지만 좋은 장이 메주를 말하는지 간장을 취하지 않은 혼합물을 말하는지 아니면 지금의 된장처럼 간장을 분리한 콩 건더기를 말하는지 분명하게 나타나 있지 않다. 그러나 여기서는 합장하여 잘 발효 숙성된 장 즉 지금의 간장을 분리하지 않은 장의 형태로 보는 것이 가장 타당할 듯하다. 벌에 말린 감장과 말린 쑥을 켄켜이 놓고 찌서 물을 부으면 좋은 청장이 된다 하였으니 청장이 지금의 간장처럼 된장을 분리한 액체만 뜻하는 것만은 아니다. 즉 콩을 띄워 만든 메주로 합장하여 얻어지는 액체, 또는 이미 합장하여 숙성된 콩 건더기에 물을 가하여 얻어낸 액체 등 폭 넓게 붙여지는 즉 메주로 만들어진 액체로 볼 수 있다. 「산가요록」의 청장2는 콩 5말을 푹 삶아서 기울 약간을 섞어 찢어 대나무 잎을 덮어 띄운 후 꺼내서 햇볕에 말려 다시 찢어서 대나무 체에 다 거른다. 물 5동이와 소금 3말을 먼저 섞어두고 항아리에 용수를 막고 소금물과 체에 내린 메주가루를 붓고 뚜껑을 덮고 진흙으로 바른 후 말뚱에 묻어 21일 지나서 꺼내 쓴다. 청장으로 쓰려면 그 건지를 찢어서 물 3동이 반에 소금 1말 5되를 처음에 만들 때처럼 서로 섞어 묻어 띄웠다가 사용한다고 기록되어 있다. 여기서는 메주 만드는 법과 그 메주를 이용한 합장법, 또 합장 후 나온 콩 건더기로 청장을 얻는 법을 자세하게 설명하고 있다.

「수운잡방」의 수장법(水醬法)은 20말들이 독에 메주 1말 가량을 독 바닥에 먼저 간다. 독의 중간쯤에 시렁을 걸치고 대발을 편 다음, 다시 메주 7말을 대발 위에 엮는다. 물 8동이를 끓여, 물 1동이 당 소금 8되씩을 섞어 여기에 부어내린다. 익은 다음 대발 위의 메주를 걷어 내고, 수장(水醬)은 새지 않는 항아리에 옮겨 담아 사용한다. 포적(泡炙, 두부구이)

<Table 2> Chungjang (淸醬) in 「Sangayorok」 and 「Suunjabang」 and 「Gyemiseo」

Book	Food	Ingredients	Amount	Recipe
Sangayorok	Habjangbeob (合醬法)	Meju salt	3 mal ¹⁾ 1 mal	Soaking meju in a jar→soaking salt water in it
	Ganjang (良醬)	soybean salt water	1 mal 5 doe ²⁾ 1dong-i ³⁾	Boiling soybean and salt water→soaking in a jar→making wooden bridge in it→covering it with leaver→moreover soaking in the usual way
	Cheongjang1 (淸醬1)	Gamjang (甘醬) water	2 mal 1 dong-i	Dried mugwort and dried Gamjang putting in the steamer and steaming→soaking water in it
	Cheongjang2 (淸醬2)	soybean wheat bran salt water	5 mal A bit 3 mal 5 dong-i	Soaking salt water in a jar→putting strainer in it→soaking Meju powder in it→ covering a lid and wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 21 days
	Gilwacheongjang (其火淸醬)	Meju powder (soybean, wheat bran) salt water	1 mal 1 mal 2 mal 4-5 doe 5 bowls	Swelling soybean+wheat bran→grinding, steaming, and make a baby fist size molding→laying it half Chi thick on mugwort and paper mulberry, and covering it with same leaves as above. If you see yellow in 10~14 days→it is to be dried for getting Meju powder+water+salt→kneading and soaking in jar→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 14 days
Suunjabang	Sujangbeob (水醬法)	Meju water salt	8 mal 8 dong-i 64 doe	1 mal of Meju in a jar →making wooden bridge in it→topped with bamboo shelf→soaking 7 mal of Meju→soaking salt water in it
	Jojangbeob1 (造醬法1)	soybean water Ganjang (1 doe of salt)	3 mal 3 mal 3 bowls	Boiled soybean+Ganjang→boiling→seasoning with salt
	Jojangbeob2 (造醬法2)	soybean water Ganjang	5 doe 3 dong-i 1 bowl	Boiled soybean+Ganjang→boiling→seasoning with salt
	Jojangbeob3 (造醬法3)	Meju water salt	2 mal 1 1/2 dong-i 2 doe	Meju+water+salt→putting in jar→wrapping up jar with mud→boiling over chaff
	Gilwajang (其火醬)	soybean wheat bran water salt	1 mal 2 mal 1 dong-i 7 doe	Boiled soybean+wheat bran→grinding, and make a shot size molding→after 14 days→drying for 10 days→Meju and soaking salt water in a jar→burying in horse dung
Gyemiseo	Habjangbeob (合醬法)	Meju salt	3 mal 1 mal	Soaking Meju in a jar→soaking salt water in it
	Cheongjangbeob (淸醬法)	Meju powder (1 mal of soybean, 2 mal of wheat bran) salt water	1 mal 4 doe of 5 bowls	Soaking Meju powder in a jar→soaking salt water in it→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 14 days
	Chimjangbeob (沈醬法)	Meju, salt	5 mal 2 mal	
	Sujangchimbeob (水醬沈法)	Meju salt water	5 mal 3 mal 3 dong-i	

¹⁾1 Mal=18 L, ²⁾1 Doe=1.8 L, ³⁾1 Dong-i=18 L

을 만들 때 국물로 쓰면 좋다. 평상시에 사용하는 장독에서 간장을 너무 많이 떠내어 간장이 마르면, 수장을 첨가했다가 퍼내어 쓰면 더욱 좋다고 기록되어 있다. 여기서 수장은 메

주를 분리한 지금의 간장을 말하고, 간장과 청장은 메주 건더기를 거르지 않은 즙을 말하고 있다. 이는 「산가요록」의 간장법과 비슷한 가침법으로 맑은 청장을 얻기 위하여 나무

시령을 설치하고 소금물을 부어내렸다. 이 때 시령 밑에 놓은 메주는 청장이 맛있게 많이 우러나게 하기 위한 것이다.

「수운잡방」의 조장법1은 콩에 물을 많이 넣고 오래 삶아 1/3 정도로 줄여진 물에 좋은 간장을 넣고 다시 끓이고 소금물로 간을 맞춘 후 쓴다. 조장법2는 콩의 양과 간장의 양만 다를 뿐 조장법1과 방법은 같다. 「수운잡방」의 조장법3은 메주 2말, 물 1동이 반, 소금 2되를 독에 담아 3일 동안 불린 후 독을 진흙으로 바르고 왕겨로 독을 감싸서 왕겨불로 3일 동안 달인 후 간장을 취한다고 기록되어 있다. 이는 속성장인 「산가요록」의 선용장과 비슷하다.

「계미서」의 합장법은 「산가요록」의 합장법과 유사한 방법이 기록되어 있다.

또 다른 방법으로 장 담글 때 삶은 콩 1말, 소금 5되, 물 1동이를 항아리 바닥에 넣고 그 위에 앞의 합장법대로 장을 담그는 방법으로, 「산가요록」의 간장법과 유사한 가침법에 의한 창장을 얻는 법이다. 또한 「산가요록」의 간장법은 ‘콩을 광주리에 담아서 물기를 뺀 뒤에 찌서 즙을 얻으면 청시(淸豉)로 먹을 수 있다.’고 하였다. 「계미서」의 합장법에서는 ‘콩을 광주리에 담아 그 즙을 내리고 콩은 찌는데 그 즙은 청장(淸醬)이 된다’는 내용으로 보아 청시와 청장은 같은 것으로 생각 할 수 있다.

「계미서」의 침장법과 수장침법은 다른 장 항목과 같은 면에 기록되어 있지 않았다. 「계미서」내용의 마지막 3차 증보 부분 끝부분에 간략하게 기록된 내용으로 보아 앞의 내용에 대한 참고사항을 추가한 것으로 생각할 수 있겠다. 침장법은 「산가요록」의 합장법의 항아리 소독법과 유사한 내용이었다. 수장침법은 메주 5말, 소금 3말, 물 3동이 등의 재료와 맛이 달고 아주 좋다는 맛의 표현만 기록되어 있다.

「산가요록」의 기화청장은 칠월 보름에 콩 1말을 깨끗이 씻어 3일 동안 물에 담갔다가 밀기울 2말을 합하여 찜어 찌낸 뒤 잠깐 식혀 아이 주먹만 하게 덩어리로 빚는다. 평상 위에 먼저 빈 섬을 깔고 쭉 잎, 닥나무 잎을 반 치 가량 덮어 그 위에 메주덩이를 나란히 늘어놓고 다시 앞의 잎으로 덮는다. 14일 정도 지나 황색이 분명히 보이면 꺼내서 햇볕에 말려 찜어 가루로 만들고 그 가루 1말에 소금 4되, 물 5사발을 섞어서 항아리에 담는다. 유지로 단단히 봉하고 오지 그릇으로 덮어 진흙으로 두껍게 발라 새 말뚝 속에 깊이 묻는다. 14일이 지나면 꺼내어 생겨난 즙을 먹으면 매우 좋다고 기록되어 있다. 이는 「수운잡방」의 기화장과 같다. 또한 「산가요록」의 기화청장의 내용 중 ‘14일이 지나면 꺼내어 생겨난 즙을 먹으면 매우 좋다’는 내용만 빠진 것으로 콩과 밀기울을 합하여 메주를 만들어 띄운 후 합장하여 말뚝에 묻는 즙장 담그는 법과 같이 하여 그 즙을 취하는 청장법으로 볼 수 있다. 이 기화청장법은 칠월 보름에 메주 만들기 시작하는 점이 시(豉) 만드는 시기와 비슷하다. 콩을 물에 3일 담가두어 콩이 발효되기 좋게 미리 삭히고 발효와 맛을 더 좋게 하기 위하여 콩의 2배의 밀기울을 합하여 메주를 만들

었다는 점이 특이하며, 「산가요록」의 증저1의 전 단계 방법에서 청장을 얻는 법으로 볼 수 있다. 「수운잡방」의 기화장은 7월 그믐에 콩 1말을 깨끗이 씻어 찌서 기울 2말과 함께 찜어 탄환 크기로 만든다. 14일 동안 띄웠다가 10일간 햇볕을 말려 바람을 쐬어 준다. 9월이 되어 물 1동이에 소금 7되를 섞어 독에 담고 마분에 묻는데, 증장을 담는 법과 같은 것이다. 라고 기록되어 있다. 「계미서」의 청장법도 「산가요록」의 기화청장, 「수운잡방」의 기화장과 같은 내용으로 여름철에 만드는 장으로 물에 불린 콩에 2배 양의 밀기울을 합하여 메주를 만들어 7일 동안 띄운 후 합장하여 전시하듯이 말뚝에 묻어 14일 후 즙을 취하여 청장을 쓴다.

앞에서 고 조리서 3권에 기록된 청장법의 내용에서 살펴 보았듯이 조선시대 전반기의 장 제조법은 지금의 간장인 청장을 얻는 것이 가장 중요하였음을 알 수 있다. 그 조리법은 메주에 소금물을 1:2의 비율로 섞어 합장 한 후 그 즙은 청장으로 쓰고, 콩 건더기는 말려서 다시 소금물을 부어 찌서 또 청장을 얻는다. 또는 콩 건더기로 좌반을 만들기도 하였다. 현재의 간장에 대한 표현으로는 ‘간장’, ‘청장’, ‘수장’, ‘청시’ 등으로 나타나 있다. 다른 고 조리서에서 간장에 대한 표현은 「산림경제」에서는 장, 「규합총서」에서는 ‘장, 청장, 진한 장’, 「증보산림경제」에서는 ‘장, 청장, 감장, 장즙, 법장’, 「조선무쌍신식요리제법」에서는 ‘간장, 장즙, 장유, 청장, 감장, 법장’ 등으로 표기되어 있다(Kim & Lee 2004). 그리고 Shin(2015)은 ‘중국 청대 조리서를 통해본 장류’에서 중국에서도 1700년대에는 간장을 청장이라 불렀으며, 1800년대에 이르러서는 간장을 장유로 불렀으며, 일부 지역에서는 추유(籌油) 라고도 불렀다고 보고 하였다. 이와 같이 중국과 우리나라 모두 1700년대까지는 간장에 대한 호칭으로 청장이 가장 우세하였음을 알 수 있었다.

4. 시(豉)

시에 대한 기록은 한 대(漢代)의 「설문해자(說文解字)」에 의하면 시는 ‘배염유숙(配鹽幽菽)’이라고 하였다. 여기서 숙(菽)은 콩(豆)이고, 유(幽)는 어두운 유이니, 콩을 어두운 곳에서 발효시켜 소금을 섞은 것이 배염유숙이다(Lee 1984). 또한 530~550년에 편찬한 것으로 추정되는 「Jeminyosul (濟民要術)」(Yoon et al. 1993)에서는 ‘푹 삶은 콩을 띄워 말려 두고 쓴다’고 시 만드는 법을 소개하고 있다. 또 삼국사기 신라본기 신문왕 3년(683) 조에 김흠운의 딸을 부인으로 맞이하는데 납채로 보낸 물품 중에 시가 존재한다(Lee 1984). 이와 같이 시는 콩을 삶아 찜어 덩이로 만들어 띄운 말장과 달리 콩을 삶아 낱알 상태로 띄워 말린 낱알 메주로 말장보다 일찍 우리민족의 콩 발효 식품으로 쓰였음을 알 수 있다.

「산가요록」에는 전시(全豉) 1종이 기록되어 있다. 「수운잡방」에는 전시(全豉), 봉리군전시방(奉利君全豉方) 등 2종이 기록되어 있다. 「계미서」에는 전시법(全豉法), 향시(香豉), 전시(全豉) 등 3종이 기록되어 있다. 이러한 시의 종

<Table 3> Si (豉) in 「Sangayorok」 and 「Suunjabang」 and 「Gyemiseo」

Book	Food	Ingredients	Amount	Recipe
Sangayorok	Jeonsi (全豉)	Meju	3 mal ¹⁾	Meju+yeast powder+salt+water→kneading and soaking it in a jar→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 14 days→drying in the sun
		yeast powder	1 doe ²⁾	
		salt	3 doe	
		water	enough to submerge	
Suunjabang	Jeonsi (全豉)	Meju	1 mal	Meju+yeast powder+salt+water→kneading and soaking it in a jar→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 14 days→drying in the sun
		salt	1 doe	
	yeast powder	3 hop ³⁾		
		water	1 bowl	
	Bongligunjeonsibang (奉利君全豉方)	Meju	1doe	Meju+yeast powder+salt+water→kneading and soaking it in a jar→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 14 days →drying in the sun
		salt	2 mal	
		yeast powder	4 hop of	
		water	1 dong-i	
Gyemiseo	Jeonsibeob (全豉法)	Meju	1 mal	Meju+yeast powder+salt+water→kneading and soaking it in a jar→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 7~9 days
		salt	4 doe	
	yeast powder	2 doe		
	water	a bit		
			Meju	1 mal
		yeast powder	5 doe	
		salt	2 doe	
		water	1 mal	
		sesame oil	3 hop	
		Sancho (山椒)	1 hop	
	Jeonsi (全豉)	Meju	1 mal	Meju+yeast powder+salt+water→kneading and soaking it in a jar→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 14~21 days
		salt	7 hop	
		yeast powder	2 hop	
		water	a bit of	

¹⁾1 Mal=18 L, ²⁾1 Doe=1.8 L, ³⁾1 Hop=180 mL

류 및 재료와 조리법을 <Table 3>에 나타내었다.

「산가요록」의 전시는 7월 무더위에 검은 콩 약간을 깨끗이 씻어서 찐다. 뜨거운 기운이 가시기 전에 썩잎과 닳나무 잎을 깔고, 그 위에 찐 콩을 1치 두께로 펴고 다시 썩잎과 닳나무 잎으로 덮어 띄운다. 14일 후 꺼내어 별에 말리고, 잘 골라낸 띄운 콩 3말에 누룩 1되와 소금 3되를 섞어서 콩이 잠길 만큼 물을 항아리에 붓는다. 철로 둥글게 테두리를 함은 물론, 뚜껑과 아가리에 모두 진흙을 발라서 기운이 새어나가지 않게 하여 새 말뚝 속에 묻어둔다. 14일이 지난 뒤에 개봉하여 걸러내어 햇볕에 말렸다가 쓴다. 그 즈음 소금을 더 넣고 끓이면 청장이 된다고 기록되어 있다. 이는 여름철에 검은콩을 찌서 띄운 후 전시를 담그고 항아리를 새 말뚝에 묻었다가 삭힌 후 걸러 건더기는 햇볕에 말렸다가 쓰고, 그 즈음 소금을 더 넣고 끓여 청장을 만드는 전형적인 전시 만드는 법이었다.

「수운잡방」의 전시의 내용은 「산가요록」의 전시와 유사하다. 누룩콩이나 검은콩을 찌서 띄운 후 전시를 담그고 항아리를 새 말뚝에 묻었다가 삭힌 후 햇볕에 말렸다가 쓴다. 전시로 청장을 만드는 법에 대한 설명은 없었다. 「수운잡방」의 봉리군전시방은 「산가요록」의 전시와 유사하다. 7월 그믐에 누른 콩을 찌서 띄운 후 전시를 담그고 항아리를

새 말뚝에 묻었다가 삭힌 후 햇볕에 말렸다가 쓴다. 전시로 청장을 만드는 법에 대한 설명은 없다. 봉리군은 고려 말 천태종 승려 신조(神照)를 가리킨다. 그러므로 봉리군전시방은 사찰에서 대용량으로 만드는 전시법을 기록한 것으로 볼 수 있겠다.

「계미서」의 전시법은 칠월 하순 콩을 찌서 풀을 깔고 찐 콩을 늘여 놓고 풀로 덮어 3일 후 풀을 걷어내고, 8~9일 후 다시 풀을 덮고 14일간 띄운 후 햇볕에 말려 합장 하여 7~9일 둔다. 칠월 무더위에 흰콩으로 시를 만들어 합장 하여 말뚝에 묻어 삭힌다고 기록되어 있다. 「계미서」의 향시(香豉)는 6~7월 상순에 누른콩을 찌서 띄워 만든 시 1말을 누룩가루 5되, 소금 2되, 물 1말, 참기름 3홉, 산초 1홉과 합장하여 말뚝에 묻었다가 21일 후 걸러 그 즈음 달인 후 담아두고, 건지는 별에 말려 사용한다. 이 향시는 특이하게 참기름과 산초를 넣는 법을 소개한 장으로 특히 여름철 장의 독특한 향과 맛을 즐길 수 있는 다양한 시를 만들었음을 알 수 있다. 또한 이 항목에서는 이것은 시를 만드는 법이라 한다고 적혀 있다. 이로써 시는 여름철에 콩을 삶아 띄운 후 누룩가루와 소금물을 섞어 합장 한 후 말뚝에 묻어 삭혀 즈음 달여서 청장으로 쓰고 건더기는 말려서 사용하는 시의 정체를 잘 나타내고 있다. 「계미서」의 전시법(法)과 향시는 「산가요록」

이나 「수운잡방」의 전시법과 유사하나 다만 누룩가루를 더 많이 사용하고 있다.

「계미서」의 전시(全致)는 7월 보름부터 8월 보름 사이에 콩을 찌서 14~21일간 띄워 햇볕에 말린 후 합장하여 말뚝에 묻어 삭혀 7~21일 후 꺼내어 말려서 쓴다. 혹은 틀에 넣어 편을 만들어 쓰기도 한다. 합장할 때 오이, 가지, 어린동과를 향아리 바닥에 두어도 된다. 그 즙을 잠시 끓여 거품을 제거하고 그릇에 저장했다가 두부적을 할 때 그 즙을 쓰면 아주 좋다고 기록되어 있다. 여기서 시를 만들어 즙을 취하여 청장 만드는 법과 즙장하는 법까지 설명하고 있다.

이와 같이 「산가요록」, 「수운잡방」, 「계미서」에 기록된 시에 관한 내용은 100년 동안의 기간 동안 달라진 점은 거의 없다. 시를 만들 때 사용한 재료는 검은 콩이나 누른 콩을 삶아 띄워서 시를 만들며 앞의 청장의 메주처럼 밀기울은 전혀 섞지 않았음을 알 수 있다. 시는 7월 무더위에 시용 콩을 띄우는데 14일 정도, 합장하여 묻어 14일 총 28일 정도 걸렸다. 모든 시 만드는 법에 누룩가루를 첨가하였으며 가장 후대의 문헌인 「계미서」의 전시법과 향사에서 누룩가루의 양이 많아졌음을 볼 수 있다. 이는 시는 여름철 장으로 첨가한 누룩은 발효를 촉진하고 유해균을 억제하는 효과를 기대하였음을 알 수 있겠다.

5. 혼합장

일반적으로 콩으로 말장이나 시를 만든 후 합장하여 생긴 그 즙으로는 청장을 만든다. 또한 콩 건더기는 좌반을 만드는데 사용하였다. 이와 다르게 메주에 오이, 가지, 무, 생선 등을 넣어 합장하여 장과 그 부재료를 같이 먹는 장을 혼합장으로 분류하였다. 그 중 즙장과 즙저는 장과 김치의 혼합형 음식으로 여름철 시에 오이, 가지 등 채소를 합하여 장을 만드는 법이다. 오늘날 남부 지방에서 여름철 메주가루에 오이, 가지, 풋고추, 부추 등 채소를 넣어 삭혀서 즐겨 먹는 집장(거름장)이 바로 이 즙저라고 볼 수 있겠다. 그런데 Park & Kwon(2017)은 「주초침저방(酒醋沈菹方)」에 수록된 조선 전기 김치 제법 연구에서 「Juchochimjeobang (酒醋沈菹方)」(1500s or 1600s)의 즙장과 즙저를 김치류에 분류하고 있다. 그러나 Kim & Lee (2004)는 「증보산림경제」의 장류 조리 가공에 관한 연구에서 「Jeungbosallimgyeongje (增補山林經濟)」에 기록되어 있는 즙장류를 장류로 분류하여 고찰하였다. 또한 Choi et al.(2007)은 「17세기 이전 장류에 대한 문헌적 고찰」에서 즙저와 즙장을 장으로 분류하였음을 볼 수 있었다. 또한 본 저자도 즙저는 장과 김치의 혼합형이지만 여름철에 콩을 삶아 띄워 메주를 만들어 채소를 넣어 삭힌 장이 우선인 음식이므로 장으로 분류함이 옳다고 생각한다.

「산가요록」에는 즙저1(汁菹1), 즙저2(汁菹2), 즙저3(汁菹3), 즙저4(汁菹4), 하일즙저(夏日汁菹), 청근장1(靑根醬1), 청근장2(靑根醬2) 등 7종의 혼합장이 기록되어 있다. 「수운잡

방」에는 조즙(造汁), 즙저1(汁菹1), 즙저2(汁菹2), 청근장(靑根醬) 등 4종의 혼합장이 기록되어 있다. 「계미서」에는 즙저(汁菹), 즙저법(汁菹法), 가즙저법(茄汁菹法), 청어장해(靑魚醬醃) 등 4종의 혼합장이 기록되어 있었다. 혼합장의 종류 및 재료와 조리법을 <Table 4>에 나타내었다.

「산가요록」의 즙저1은 7월 초승에 콩 1말을 3일 동안 물에 불리고, 거기에 밀기울 3말을 합하여 찼어 덩어리를 만들어 푹 찐다. 빈 섬 위에 썩, 붉나무 잎, 닥나무 잎 등을 깔고 그 위에 찐 메주덩어리를 1치 두께로 편다. 또 그 위에 잎을 덮어 7일 동안 메주를 띄운 후 노란 곰팡이가 나오면 햇볕에 말려 굵게 가루를 낸다. 이 메주가루 3말과 소금 1되에 물을 콩죽처럼 섞어서 향아리 밑에 깔고 가지나 오이를 깔기를 반복한 후 봉하여 말뚝에 묻어 두었다가 7~14일 후 쓴다고 기록되어 있었다. 이는 앞의 기화청장 만드는 법에 오이와 가지를 넣어 삭히는 전형적인 김치형 혼합장 형태이다. 즙저에서는 앞의 기화청장에서의 콩의 2배의 밀기울 양보다 많은 3배의 밀기울을 사용하여 발효가 훨씬 수월하게 하였을 것이며, 여름철 수확한 밀과 채소를 풍부하게 사용할 수 있는 여름철 시절장이기도 하였음을 짐작할 수 있다.

「산가요록」의 즙저2는 1법과 유사하다. 콩과 밀기울을 섞어 만든 메주가루 1말에 소금 1되, 가지 1동이를 사용하여 1법과 같이 담그는데 물이나 채소가 많으면 장이 시어진다고 하였다. 「산가요록」의 즙저3은 메주가루 1말과 소금 3홉을 섞어 즙저를 만들 때 또 밀기울 1되를 추가하여 섞어 죽처럼 만들어 향아리에 가지와 썬채로 채워 말뚝에 묻는다고 기록되어 있다. 「산가요록」의 즙저4는 콩 2말과 보리기울 5말로 메주를 만든다. 이러한 보리기울을 이용한 메주는 처음 보인다. 또 즙저를 담글 때 누룩 4되와 밀가루 2되, 좋은 술 1사발을 섞었다. 이는 발효를 돕기 위함과 동시에 여름철에 걱정되는 유해균을 누룩의 젖산균으로 억제시키는 역할과 방법이었을 것이다.

「산가요록」의 하일즙저는 여름철에 즙저를 담구어 7일 후 쓰는데 양지에 두면 3일 후 쓸 수 있다. 이는 여름에 메주 만들지 않고 감장 1사발과 밀기울 4되로 즙저를 담구는 속성법이다. 「수운잡방」의 조즙은 콩 4말을 4~5일 물에 불려 밀기울 8말을 섞어 찼어 덩어리로 만들어 찐다. 이것을 붉나무잎이나 닥나무잎으로 싸서 6~7일 띄운 후 햇볕에 말려 찼어 굵은 메주가루를 만든다. 이 메주가루 1말에 소금 2되씩 섞어 가지가 잠기도록 독에 담아 봉하여 말뚝에 묻는다고 기록되어 있다. 이는 「산가요록」의 즙저법과 유사한 일반적인 즙저법이다.

「수운잡방」의 즙저1은 메주를 만들지 않고 감장에 밀기울을 섞어 가지를 넣어 즙저를 담근 후 5일이 지나면 쓸 수 있다고 기록되어 있다. 이는 「산가요록」의 하일즙저법과 유사한 속성 즙저법이다. 「수운잡방」의 즙저2는 감장 1말, 메주 1말, 기울 8되, 소금 1되 1홉을 고루 섞은 장에 가지와 오이를 합하여 즙저를 담그는 방법으로 앞의 방법과 유사하

다. 단 메주를 같이 첨가하는 법이 다를 뿐이다. 이 또한 5 일 지나면 먹을 수 있다고 하니 속성 즈저법으로 볼 수 있다.

「계미서」의 즈저는 칠월에 콩 1말을 1~2일 물에 불려 누룩 3말을 섞어 절구에 찧어서 덩어리를 만들어 찌서 7일 정도 띄워 메주를 만든다. 이 메주가루를 소금물로 반죽하여 가지와 오이를 쪼갠 독에 넣어 즈저를 담그어 봉하여 말뚝에 묻어 날씨에 따라 7, 14, 21일 후에 꺼내어 쓴다고 기록되어 있다. 이는 메주 만들 때 누룩을 넣어 메주의 발효를 돕는다. 「계미서」의 가즈저법은 6, 7월에 콩 1말을 불려 밀기울 2말과 섞어 찌서 찧어 덩이를 만들어 14일 정도 띄운 후 말려 만든 메주가루를 소금물로 반죽하여 가지를 섞어 항아리에 넣어 봉한 후 말뚝에 묻어 14일 지난 후 쓰는 일반적인 즈저법이 기록되어 있다. 「계미서」의 즈저법은 콩 3말을 불려 밀기울 3말과 섞어 푹 찌서 찧어 엄지손가락만 하게 빚고, 10일 정도 띄운 후 말려 가루로 만든다. 이 메주가루에 소금과 물로 반죽하여 가지 1동이를 섞어 항아리에 넣고 봉하여 말뚝에 묻어 14일 후 쓰는 일반적인 즈저법이 기록되어 있다.

이상 3권의 고 조리서에 기록된 즈저 만드는 법을 살펴보면 메주를 만들 때 콩을 물에 1~5일 동안 미리 불려서 사용하였다. 이는 물에 불리는 동안 콩이 잘 물러지고 발효를 돕

는 미생물의 작용을 활성화하기 위한 효과를 기대한 것이라 생각된다.

즈저 용 메주를 만들 때 밀기울을 콩의 2~3배가량 섞어서 사용하였다. 이는 밀기울에는 미생물이 매우 잘 번식하여 효소를 많이 생산하기 때문이다. 누룩을 밀기울로 만드는 것도 같은 이치이다(Ann & Moon 2015). 「산가요록」의 즈저4 법에서는 보리기울을 섞고, 누룩가루를 첨가한 것은 밀기울보다 발효가 어려운 보리기울을 쓰면서 발효를 촉진시키는 누룩을 첨가한 것으로 생각할 수 있겠다. 또한 「계미서」의 즈저용 메주는 콩 1말에 누룩 3말을 섞어 메주를 만들었다. 이는 밀기울을 넣지 않고 콩 단용 메주가 잘 띄워지도록 누룩을 섞은 것으로 볼 수 있겠다.

메주를 만들어서 짚이나 쭉대를 깔고 붉나무 잎이나 닥나무 잎으로 싸거나 덮어서 띄운다. 이는 짚이나 나뭇잎에는 메주를 유효한 미생물이 많아 메주가 잘 뜨기 때문이다(Ann & Moon 2015). 또한 여름철에 구하기 쉽고 잎의 크기가 커서 공기 유통이 쉬운 닥나무잎, 붉나무잎 등을 가장 많이 사용하고 있으며, 겨울철에 메주를 만들 때는 짚을 가장 많이 사용하였다.

본 연구 대상인 3권의 고 조리서에 기록된 장류 중 즈저법의 10항목, 시법의 6항목, 청장법에서 밀기울을 넣어 메주

<Table 4> Mixed Jang (醬) in 「Sangayorok」 and 「Suunjabpang」 and 「Gyemiseo」

Book	Food	Ingredients	Amount	Recipe
Sangayorok	Jeubjeo1 (汁菹1)	Meju powder (1 mal of soybean, 3 mal of wheat bran)	3 mal ¹⁾	Meju powder+salt+water→kneading and soaking in jar→eggplant or cucumber soaking in jar→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 7~14 days
		salt water eggplant cucumber	1 doe ²⁾	
	Jeubjeo2 (汁菹2)	Meju powder (soybean, wheat bran)	1 mal	Meju powder+salt+water→kneading and soaking in jar
		salt water eggplant	1 doe 1dong-i ³⁾	
	Jeubjeo3 (汁菹3)	Meju powder salt wheat bran	1 mal 3 hop	Meju powder+salt+wheat bran+water→kneading and soaking in jar→cucumber soaking in jar→burying in horse dung
		water eggplant	1 doe	
	Jeubjeo4 (汁菹4)	Meju powder (2 mal of soybean 5 mal of barley bran)	4 doe	Meju powder+yeast powder+salt+flour+liquor→kneading and soaking in jar→eggplant or cucumber soaking in jar→burying in horse dung for 7 days
		yeast powder salt flour liquor cucumber eggplant	1 doe 2 doe 2 bowl 1 bowl	
	Hailjeubjeo (夏日汁菹)	Gamjang (甘醬) wheat bran cucumber	1 bowl 4 doe	Gamjang+wheat bran→kneading like bean porridge and soaking in jar→cucumber soaking in jar→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 7 days
	Cheonggeunjang1 (靑根醬1)	Radish Meju salt	5 dong-i 1 dong-i	boiled radish+Meju+salt→mixed and soaked in it
Cheonggeunjang2 (靑根醬2)	Radish Meju salt		boiled and dried radish+Meju+salt→mixed and soaked in it	

<Table 4> Mixed Jang (醬) in 「Sangayorok」 and 「Suunjabbang」 and 「Gyemiseo」 (continued)

Book	Food	Ingredients	Amount	Recipe
Suunjabbang	Jojeub (造汁)	Meju powder (4 mal of soybean, 8 mal of wheat bran) salt eggplant	1 mal 2 doe	Meju powder+salt+eggplant→kneading and soaking in jar→burying in horse dung
	Jeubjeo1 (汁菹1)	Gamjang (甘醬) wheat bran salt eggplant		Gamjang+wheat bran+salt→kneading and soaking in jar→eggplant soaking in jar→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 5 days
	Jeubjeo2 (汁菹2)	Gamjang Meju wheat bran salt eggplant cucumber	1 mal 1 mal 8 doe 1 doe and 1 hop ¹⁾	Gamjang+wheat bran+salt→kneading and soaking in jar→eggplant or cucumber soaking in jar→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 5 days
	Cheonggeunjang (菁根醬)	Radish Meju powder salt salt water (1 doe of salt, 1 bowl of water)	1 dong-i 1 mal 1 mal	boiled radish+Meju+salt→mixed and soaked in it→boiling and cooling salt water soaked in it
	Jeubjeo (汁菹)	soybean yeast powder salt eggplant cucumber	1 mal 3 mal 1 doe	swelling soybean+yeast powder→grinding and molding and steaming it→laying it half chi thick on mugwort, leaves of sumac, paero mulberry, and covering it with same leaves as above. If it happen fur in 7 days→it is to be dried for getting powder+water+salt→kneading and soaking in jar→eggplant and cucumber soaking in jar→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 14~21 days
Gyemiseo	Gajeubjeobeob (茄汁菹法)	Meju powder (1 mal of soybean, 2 mal of wheat bran) salt water eggplant	1 mal 5 hop 1 dong-i	grinding and swelling soybean+wheat bran→steaming and molding→laying on leaves of sumac and paper mulberry, and covering it with same leaves as above. If it happen yellowish fur in 14 days→it is to be dried for getting powder+water+salt+eggplant→kneading and soaking in jar→sealing up jar with oiled paper→burying in horse dung for 14 days
	Jeubjeobeob (汁菹法)	Meju powder (soybean wheat bran) salt eggplant	1 mal 3 mal 3 doe 1 dong-i	swelling soybean+wheat bran→steaming, grinding, and make a thumb size molding→laying on mugwort and mulberry leaves and covering it with same leaves as above→it is to be dried for getting powder+water+salt+eggplant→kneading and soaking in jar→sealing up jar with oiled paper and cotton cloth→wrapping up jar with mud→burying in horse dung for 14 days
	Cheongjeonjanghae (靑魚醬醢)	Dried herring Meju powder salted water		Meju powder soaking in jar→dried herring soaking in jar→salt water soaked in it→eating after autumn.

¹⁾1 Mal=18 L, ²⁾1 Doe=1.8 L, ³⁾1 Dong-i=18 L, ⁴⁾1 Hop=180 mL

를 만들어서 합장한 기화장 등 4항목, 기타 태각장 등 총 21 항목에서 장항아리를 진흙으로 싸고 말뚝에 묻어 삭히는 방법을 사용하였다. 이는 말뚝이나 두엄풀더미가 썩을 때 나는 60~65°C의 열을 이용하여 속성으로 익히기 위한 방법이다 (Ann & Moon 2015). 특히 죽저와 같이 여름철 장을 빨리 삭히는 법으로 요즈음 남부지방에서 죽장을 만들 때 보온밥통을 사용하여 삭히는 법도 같은 이치라고 볼 수 있겠다.

「산가요록」의 청근장1은 참무 5동이를 무르도록 삶고 메주 1동이를 평소대로 소금과 섞어서 합장하였다. 이는 무를 무르게 삶아 메주와 섞어 합장하는 법이다. 「산가요록」의 청근장2는 참무를 무르도록 삶아 하룻밤 찬물에 담가 두었다가 발에 넣어 걸을 말리어 합장하였다. 「수운잡방」의 청근장은 「산가요록」의 청근장법과 유사하나 무의 양이 적고

소금의 양이 메주와 동량으로 매우 많다. 「계미서」에는 청근장의 기록이 없다.

「계미서」의 청어장해는 항아리에 메주가루를 깔고 말린 청어를 손질하여 깔고 또 메줏가루와 청어 깔기를 여러 차례 반복하고 마지막에 메주가루를 두껍게 덮고 장 담글 때 처럼 소금물을 부어 봉하여 가을이 지난 후 쓰는 법으로 이는 장법과 식해법의 혼합형으로 볼 수 있겠다.

6. 기타

「산가요록」에는 난장1(卵醬1), 난장2(卵醬2), 태각장(太殼醬), 상실장(橡實醬), 선용장(旋用醬), 천리장(千里醬), 치신장1(治辛醬1), 치신장2(治辛醬2), 치신장3(治辛醬3), 치신장4(治辛醬4) 등 10종이 기록되어 있다. 「계미서」에는 난장법(卵

<Table 5> Other Jang (醬) in 「Sangayorok」 and 「Suunjabpang」 and 「Gyemiseo」

Book	Food	Ingredients	Amount	Recipe	
Sangayorok	Nanjang1 (卵醬1)	dregs of Jang		Steaming dregs of Jang→drying in the sun→powdered→putting in a jar→soaking in the usual way	
	Nanjang2 (卵醬2)	dregs of bean curd		Steaming dregs of bean curd→drying in the sun→powdered→putting in a jar→soaking in the usual way	
	Taegagjang1 (太殼醬1)	boiled bean leaves water Meju salt	7~8mal ¹⁾ 2dong-i ²⁾ 1 mal	Boiled bean leaves+water+Meju +salt→soaking Jang in the usual way	
	Taegagjang2 (太殼醬2)	boiled bean pods water Meju Gamjang salt	1 dong-i 5 handful 1 doe 1 doe	Boiling bean pods→throw away the dregs→Meju+Gamjang+salt→kneading and soaking in a jar→burying in horse dung for 14 days	
	Sangsiljang (橡實醬)	Meju acorn powder	2 dong-i 1 dong-i	Soaking Meju in a jar→soaking acorn powder in it→soaking Meju in→soaking Jang in the usual way	
	Seonyongjang (旋用醬)	Jang		Dig the ground to build wood to make fire and the soil gets hot→cover the Jang jar hat soil→eating after 6~7 days	
	Cheonlijang (千里醬)	Gamjang (甘醬) sesame powder		Mixing Gamjang powder and sesame powder→wrapping with oil paper	
	Chisinjang1 (治辛醬1)	Old Jang Nabsu (臘水)	21 doe	Mixing old Jang and Nabsu→putting in a jar→eating after Ibchun	
	Chisinjang2 (治辛醬2)	Jang jar Water saltwater		Pouring a Jang jar full of water→draining the water after 3 days→repeating the previous three times→pouring salt water in a jar	
	Chisinjang3 (治辛醬3)	Jang jar Ganjang meju water		washing a Jang jar with rainwater in the rainy season→Soaking Ganjang, Meju amd water in the jar	
	Chisinjang4 (治辛醬4)	Jang jar		Dried the Jang jar in the sun and put it back	
	Gyemiseo	Nanjangbeob (卵醬法)	Dregs of bean curd		Dried the dregs of bean curd in the sun →powdered→putting in a jar→soaking in the usual way

¹⁾1 Mal=18 L, ²⁾1 Dong-i=18 L

醬法) 1종의 기타 장의 관한 내용이 기록되어 있으며 그 종류 및 재료와 조리법을 <Table 5>에 나타내었다.

「산가요록」의 난장1은 합장 때 나오는 건더기를 즙을 빼고 항아리 밑에 깔고 그 위에 장을 담근다. 메주 20말에 건지 1동이를 사용할 수 있다고 하였다. 이는 합장 후 나온 메주콩 건더기를 재활용하여 장의 양을 늘리는 법으로 볼 수 있겠다. 「산가요록」의 난장2와 「계미서」의 난장은 같은 내용으로 비지를 찌서 햇볕에 말려 가루로 만들어 항아리 밑에 넣고 합장하였다.

「산가요록」의 태각장은 콩깍지 달인 물이나 누런 콩잎을 달인 물을 넣어 합장하면 장의 맛이 달고 좋다고 하였다. 이 태각장은 대표적인 구황장으로 명종 9년(1554) 이택(李澤)에 의해 편찬된 「구황촬요」에 태각장과 태엽장의 기록이 있다 (Jang 2001). 「산가요록」의 상실장은 메주 2동이와 상실 1동이를 준비하여 항아리에 메주를 놓고 상실(橡實, 도토리)을 놓고, 또 다시 메주를 놓아 평상시 방법대로 합장하였다. 이는 콩으로 만든 메주에 상실의 전분을 더하여 만든 장으로 전분의 분해로 맛이 달고 좋으며 야산의 도토리를 이용

하여 장을 담그는 경제적인 장으로 볼 수 있겠다.

「산가요록」의 선용장은 땅을 움푹 파서 땀나무로 불을 지펴 흙이 뜨거워지면 장항아리를 놓고 봉한다. 이를 섬과 흙으로 덮어 6~7일 두면 막 숙성한 장과 같다고 기록한 급하게 장을 만드는 법이다. 「산가요록」의 천리장은 좋은 장을 말려 가루로 만들어 참깨가루와 섞어 기름종이에 싸두었다가 양념으로 쓰는 장의 저장 법이다.

「산가요록」의 치신장1은 납일에 납수를 장항아리에 붓고 입춘 뒤에 열어 쓴다고 오래 묵은 장을 고치는 법이 기록되어 있다. 치신장2는 항아리에 물을 가득 붓고 3일 후에 물을 따라 버리기를 3차례 해주어 쓴 맛이 없어지면 소금물을 부어준다는 오래 묵은 장을 고치는 법이다. 치신장3은 7월 장마철에 항아리를 낙숫물 떨어지는 곳에 놓아 물을 받아 항아리를 씻어내고, 따라 두었던 간장과 메주와 물을 부어 주면 맛이 좋아진다고 오래 묵은 장을 고치는 법이 기록되어 있다. 치신장4는 장을 전부 꺼내고 항아리를 말렸다가 다시 담으면 맛이 매우 좋다고 오래 묵은 장을 고치는 법이 기록되어 있다.

IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 조선초기의 조리서인 「Sangayorok (山家要錄)」 (Jeon Soon ui(全循義). 1450s)과 그 100여년 후의 문헌인 「Sunjapbang (需雲雜方)」 (Kim Yoo (金綏). 1540s)과 「Gyemiseo (癸未書)」 (Author unknown. 1554)에 기록된 장에 관한 내용을 제조법에 따라 메주 만드는 법, 청장 법, 시 만드는 법, 혼합 장 법, 기타의 장에 관한 내용으로 분류하고 비교 고찰하여 조선시대 전반기의 장의 실체와 조리법을 알아본 결과 다음과 같다.

첫째, 조선전기 3권의 고 조리서에 기록된 장에 관한 조리법은 「산가요록」 24 종, 「수운잡방」에는 11종, 「계미서」에는 13종으로 가장 초기의 책인 「산가요록」에 장의 항목이 가장 많았다. 또한 대부분의 고 조리서가 술에 관한 내용을 제일 먼저 기록한 것에 비하여 「계미서」에서는 장에 관한 내용을 먼저 다루었다. 이와 같이 조선조 전반기인 1400~1500년대에는 식품의 조리가공에서 장 만들기가 중요한 위치를 차지하고 있었음을 알 수 있었다.

둘째, 말장은 오늘날 전통 메주와 같이 콩으로 만든 덩어리 메주를 말한다. 「산가요록」에는 말장훈조(末醬勳造)로 기록되어 있었다. 「계미서」에서는 말장법(末醬法)으로 표기되어있었고, 그 제조 방법은 유사하였다. 말장을 만드는 주재료는 콩이며, 메주 만드는 시기는 음력 정월과 이월 사이에 하여야 한다고 당부하였다. 이와 같이 메주 만들기는 조선시대 전반기부터 가을에 햇콩을 수확한 후 겨울 동안 콩을 삶아 찼어 메주를 만들어 띄우고 말려 그 다음해 초에 합장하였음을 알 수 있었다.

셋째, 청장 법은 메주에 소금물을 부어 합장하여 우려내어 청장을 얻는 법으로, 「산가요록」에는 합장법(合醬), 간장(艮醬), 청장1·2(淸醬1·2), 기화청장(其火淸醬) 등 5종의 청장 제조법이 기록되어 있다. 「수운잡방」에는 수장법(水醬法), 조장법1·2·3(造醬法1·2·3), 기화장 등 5종의 청장 제조법이 기록되어 있었다. 「계미서」에는 합장법(合醬法), 침장법(沈醬法), 수장침법(水醬沈法), 청장법(淸醬法) 등 4종의 청장 제조법이 기록되어 있다. 조선시대 전반기의 장 제조법은 지금의 간장인 청장을 얻는 것이 가장 중요하였음을 알 수 있었다. 간장에 대한 표현으로 ‘간장, 청장, 수장, 청시’ 등이다. 연구 대상인 세권의 문헌에 가장 많이 나타난 청장 법은 메주에 약 1:2 정도의 소금물을 섞어 합장 한 후 그 좁은 청장으로 쓰고, 남은 콩 건더기를 말려서 다시 소금물을 부어 찼서 청장을 얻었다. 또는 콩 건더기도 좌반을 만들기도 하였다. 특이하게 「산가요록」의 청장1법은 벌에 말린 감장과 말린 쭉을 켜켜이 놓고 찼서 물을 부으면 좋은 청장을 얻을 수 있는 법을 소개하였다. 또 「산가요록」의 기화청장과 「수운잡방」의 기화장에서 콩의 2배 양의 밀기울을 합하여 메주를 만들었다. 이는 「산가요록」의 즈저1의 전 단계 방법에서 청장을 얻는 법으로 볼 수 있다.

넷째, 시는 콩을 삶아 찼어 덩이로 만들어 띄운 말장과 달리 콩을 삶아 낱알 상태로 띄워 말린 낱알 메주로 말장보다 일찍 우리민족의 콩 발효 식품으로 쓰였음을 알 수 있었다. 「산가요록」에는 전시(全豉) 1종이 기록되어 있었다. 「수운잡방」에는 전시(全豉), 봉리군전시방(奉利君全豉方) 등 2종이었다. 「계미서」에는 전시법(全豉法), 향시(香豉), 전시(全豉) 등 3종이 기록되어 있었다. 세 문헌의 시에 대한 내용을 살펴본 결과, 시는 여름철에 콩을 찼서 띄운 후 소금물을 섞어 전시를 담그고 그 향아리를 새 말뚝에 묻어 삭혀 거른 후 건더기는 햇볕에 말렸다가 사용한다. 좁은 소금물을 넣고 끓여 청장을 만드는 법을 소개하고 있었다. 이와 같이 시는 100 여 년 동안 달라진 점은 거의 없으며 시를 만들 때 사용한 재료는 검은 콩이나 누런 콩을 삶아 띄워 시를 만들었다. 앞의 청장의 메주와 달리 밀기울은 전혀 섞지 않았다. 모든 시 만드는 법에 누룩가루를 첨가하였다. 이는 시는 여름철 장으로 첨가한 누룩은 발효를 촉진하고 유해균을 억제하는 효과를 기대하였음을 알 수 있다.

다섯째, 「산가요록」에는 즈저1(汁菹1), 즈저2(汁菹2), 즈저3(汁菹3), 즈저4(汁菹4), 하일즈저(夏日汁菹), 청근장1(靑根醬1), 청근장2(靑根醬2) 등 7종의 혼합장이 기록되어 있다. 「수운잡방」에는 조즈(造汁), 즈저1(汁菹1), 즈저2(汁菹2), 청근장(靑根醬) 등 4종의 혼합장이 있다. 「계미서」에는 즈저(汁菹), 즈저법(汁菹法), 기즈저법(茄汁菹法), 청어장해(靑魚醬醃) 등 4종의 혼합 장 만드는 법이 기록되어 있다. 이는 콩으로 말장이나 시를 만들어 합장하여 좁으로 청장을 얻고, 콩 건더기로 좌반을 만드는 일반적인 장과 달리 메주에 오이, 가지, 무, 생선 등을 넣어 합장하여 삭혀서 먹는 장을 혼합 장으로 분류하였다. 그 중 즈저는 장과 김치의 혼합형 음식으로 여름철에 콩으로 시를 만들어 오이, 가지 등 채소를 합하여 말뚝에 묻어 속성으로 삭혀 먹는 법으로 오늘날에도 남부 지방에서 여름철에 메주가루에 오이, 가지, 풋고추, 부추 등 여름철 채소를 넣어 삭혀 먹는 집장(거름장)의 전신이 즈저라고 볼 수 있겠다. 「수운잡방」의 청근장과 「산가요록」의 청근장법은 무를 삶아 메주와 섞어 장을 만드는 법을 소개하고 있다.

여섯째, 「산가요록」에는 난장1(卵醬1), 난장2(卵醬2), 태각장(太殼醬), 상실장(橡實醬), 선용장(旋用醬), 천리장(千里醬), 치신장1(治辛醬1), 치신장2(治辛醬2), 치신장3(治辛醬3), 치신장4(治辛醬4) 등 10종이 있었다.

이상에서 살펴본 결과 조선시대 전반기의 중요한 장은 음식의 간을 맞추고 맛을 내는 간장 위주의 장이었다. 이러한 장의 주재료인 콩으로 만든 메주를 기본으로 하는 우리나라 전통 장 제조법이 지금까지 전래되어 오고 있음을 알 수 있었다. 한편 530년경의 중국 책 「제민요술」에 나오는 곡장(穀醬)을 만드는 법에는 주재료로 두황(豆黃)과 밀을 찼서 띄워서 만든 황의(黃衣)와 밀가루를 물로 반죽하여 찼서 띄운 황증(黃蒸)이 쓰였다. 또한 장을 담그는 시기는 음력 12월과 정

월이 가장 좋다고 하였다(Yoon et al. 1991). 또 Shin(2015)은 청대의 조리서에 나타난 두시(豆豉)의 주재료는 콩과 밀가루를 섞어 만든 황자(黃子)를 사용한다고 하였다. 여기서 알 수 있듯이 중국은 일찍부터 콩과 밀을 메주의 주재료 같이 사용하였음에 반하여, 우리의 전통 장은 옛 부터 주재료로 콩으로 만든 메주를 가장 많이 사용하였음을 알 수 있었다.

감사의 글

본 연구는 2020년 재단법인 궁중음식문화재단 음식문화학술연구사업의 지원을 받아 수행하였습니다.

저자정보

한복려(궁중음식문화재단, 이사장, 0000-0001-9541-0587)
김귀영(궁중음식문화재단, 연구교수, 0000-0002-4852-3615)

Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was reported.

References

- Ann YG. 2016. A Study on Making Meju for Traditional Jang. Korean J. Food. Nutr. 29(5):670-676
- Ann YG, Moon YJ. 2015. A Study on Traditional Jeupjang (Succulent Jang). Korean J. Food. Nutr. 28(5):835-848
- Ann YG, Woo N. 2012. A Study on the Classified Jang in Goryeo and Chosun Dynasty Period. Korean J Food Nutr. 25(3):460-482
- Choi YJ, Cho Sh, Kim EM, Chung RW, Won SI, Cha GH, Kim HS, Lee HJ. 2007. Investigation of Fermented Soybean Sauce on Literatures before the 17th Century. Korean J. Food Cook. Sci., 23(1):107-123
- Ga SH (賈思). 530s. 「Jeminyosul (濟民要術)」. In: Yoon SS, Yoon SK, Cho HJ, LEE HJ, Ann MS, Seo HK, Yoon DI, Lim HS. editor. 1993. Mineumsa Publishers. Seoul. Korea. pp 146.
- 「Gyemiseo (癸未書)」. 1554. Korea.
- Han BR. 2003. 「Sangayorok」: Analysis of author and published dates. Korean J. Agricul. History Associ. 2(1):13-29
- Han BR, Han BJ. 2013. Koreans' Jang (한국인의 장). Gyomoon Publishers. Gyeonggi-do. Korea. pp 1
- Han BR, Kim GY. 2018. A Study on the Food Culture in the Early Joseon Dynasty through Gyemiseo (癸未書). J. Korean Soc. Food Cult. 33(4):307-321
- Jang GH (張桂香). 1670s. 「Umsikdimibang (飲食知味方)」. Korea
- Jang JH. 2001. Comprehensive Compilation of Korean Food IV (한국음식대관 4권) Hollym International Corp., Seoul. Korea. pp 21-25
- Jeon SU (全循義). 1450s. 「Sangayorok (山家要錄)」. Korea
- Jeon SU (全循義). 1450s. 「Sangayorok (山家要錄)」. In: Han BR. editor. 2019. Institute of Korean Royal Cuisine Publishers. Seoul. Korea. pp 81-90, 102-105
- Jo JH (조자호). 1939. 「Joseonyoribeop (朝鮮料理法)」. Kwanghanserrim. Seoul. Korea
- Jung HY (丁學游). 1843. 「Nonggaweollyeongga (農家月令歌)」. Korea
- Kim IG, Lee JW, Park CY. 2015. 「Geogapilyoung. transtation and annotation (居家必用 譯註)」. World Institute of Kimchi. Kyangju. Korea. pp189-203
- Kim SM, Lee CJ. 2004. A Study on Manufacturing of Korean Sauce Described in Jeungbosallingyeongje. J East Asian Soc. Dietary Life. 14(3):175-186
- Kim Y (金綏). 1540s. 「Sunjapbang (需雲雜方)」. Korea
- Kim Y (金綏). 1540s. 「Sunjapbang (需雲雜方)」. In: Kim CS editor. 2015. Gulhagari publishers. Kyounggido. Korea.
- Lee SW. 1984. Korean Food and Culture History. Gyomoon Publishers. Gyeonggi-do. Korea. pp 145-151
- Lee YG. 1924. 「Chosunmoossangsinsikyorijebeop (朝鮮無雙新式料理製法)」. Yeongchangseorim. Seoul. pp 6-26
- Park CY, Kwon YM. 2017. A Study on the Kimchi Recipe in the Early Joseon Dynasty through 「Juchochimjeobang」. J Korean Soc. Food Cult. 32(5):333-360
- Pinghugak Lee (憑虛閣 李氏). 1809. 「Kyuhapchongseo (閨閣叢書)」. In: Jung YW. editor. 1975. Bojinje Co., Kyounggido. Korea. pp 33-39
- Pinghugak Lee (憑虛閣 李氏). 1809. 「Kyuhapchongseo (閨閣叢書)」. In: Lee MS editor. 1988. Girinwon Publishers. Seoul. Korea. pp 48-49
- Shin KS. 2015. Study of Jang through Cluinary Books of Qing Dynasty. J. Korean Soc. Food Cult. 30(3):249-266
- Yoo JL (柳重臨). 1766. 「Jeungbosallingyeongje (增補山林經濟)」. In: Lee GJ et al. editor. 2003. Shingyang Publishers. Kyounggido. Korea. pp 155-199
- Yoon SS, Yoon SK, Cho HJ, Lee HG, Ahn MS, Ahn SJ, Suh HK, Yoon DI, Lim HS. 1991. A Study on the Cooking and Processing Methods Presented in Cheminyosul-Jangs -. J. Korean Soc. Food Cult. 6(2):141-146
- Institute for the Tradional of Korean Classic (한국고전번역원). <http://db.itkc.or.kr/dir/item?itemId=GO#/dir/>, [accessed 2019.06.01.]
- National Central Library (국립중앙도서관) http://www.nl.go.kr/korcis/search/detail_code.php?control_no=OUB2005010330 [accessed 2019.06.01.]
- Wiki dictionary. <https://ko.wikipedia.org/wiki/%EC%A1%B0%EC%84%A0>, [accessed 2019.06.01.]

Received July 30, 2019; revised September 24, 2019; revised December 20, 2019; revised January 20, 2020, 2019 accepted February 7, 2020